



Инструкция по установке и эксплуатации

GN641FDXD1 GN642FDXD1
GN641FDBD1 GN642FDBD1
GN641FDWD1 GN642FDWD1
GN641JDXD1 GN642JDXD1
GN641JDBD1 GN642JDBD1
GN641JDWD1 GN642JDWD1

Встроенная варочная панель

Предисловие

Благодарим вас за покупку нашей варочной панели.

Для правильного использования варочной панели и предотвращения любого потенциального риска прочитайте данную инструкцию до установки и начала использования варочной панели.

Храните эту инструкцию там, где можете легко найти ее.

Если вы не уверены в какой-либо информации, содержащейся в настоящей инструкции, свяжитесь с центром по работе с клиентами компании Samsung.

Настоящая инструкция действительна только для тех стран, которые обозначены значками на обложке руководства.

Изготовитель не несет ответственности ни за какой ущерб, нанесенный людям или собственности, если он вызван неправильной установкой или использованием варочной панели.

Варочная панель прошла сертификацию для использования также в странах, не указанных на варочной панели.

Производитель также оставляет за собой право вносить такие изменения в продукцию, какие посчитает необходимыми или полезными, а также отвечающими интересам пользователя, без изменения основных функциональных характеристик и характеристик безопасности, без предварительного уведомления.

Содержание

Предупреждения по безопасности

- Ваша безопасность является исключительно важной для компании Samsung.
- Перед установкой или использованием варочной панели необходимо внимательно прочитать предупреждения о мерах безопасности.
- Данное руководство должно храниться вместе с варочной панелью на случай необходимости получения какой-либо справки в будущем. Если варочная панель будет продана или передана другому лицу, убедитесь, что руководство передано новому пользователю.
- Необходимо соблюдение правил пользования прибором, изложенных в настоящей инструкции. Изготовитель не несет никакой ответственности в случае, если данные меры безопасности не соблюдаются.
- Указанные ниже символы предназначены для быстрого понимания необходимых мер безопасности и предупреждения несчастных случаев из-за неправильного применения варочной панели.
- Полностью разберитесь с приведенной ниже информацией перед прочтением инструкции.

Опасность/ Предупреждение	если пренебречь данным предупреждением, пользователь может получить смертельную или серьезную травму.
Внимание	если пренебречь данным предупреждением, пользователь может получить травму или материальный ущерб.

■ Показанные ниже знаки означают следующее.

 Опасно, Предупреждение и Внимание

 Доступ запрещен

 Огнеопасно

 Обязательно для исполнения



■ Если есть подозрение, что произошла утечка газа, примите следующие меры.

- Не совершайте, действий, которые могут привести к взрыву: не включайте освещение, не включайте или выключайте никакие электроприборы, не звоните по телефону в помещении, не разводите открытый огонь.

1. Прекратите использование варочной панели и перекройте кран газопровода.
2. Откройте окна для проветривания и срочно покиньте загазованное помещение во избежание отравления.
3. Немедленно обратитесь в местную службу по эксплуатации газа. Используйте телефон ВНЕ дома во избежание взрыва или пожара.



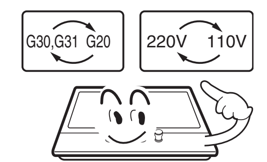
* Газ, используемый в качестве топлива, содержит меркаптан, поэтому можно почувствовать его утечку по специфическому запаху (запах гнилого чеснока или протухших яиц), даже если в воздухе содержится всего 1/1000 доля газа.

Установка

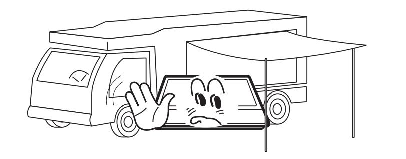
⚠ Предупреждение

■ Прибор не следует присоединять к дымоходу. Прибор должен быть установлен в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации и действующих правил по безопасности и эксплуатации в газовом хозяйстве. Следует обратить внимание на меры по вентиляции помещений для обеспечения их хорошей проветриваемости.

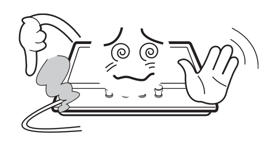
■ Перед установкой панели убедитесь, что тип газа и параметры электропитания соответствуют указанным на табличке с техническими данными панели.



■ Запрещено устанавливать данную варочную панель на любых типах судов и автоприцепов.



■ Газопровод и электрические кабели должны располагаться таким образом, чтобы не задевать никакие части варочной панели.



⚠ Внимание

■ Данная варочная панель должна устанавливаться квалифицированным техническим специалистом или монтажником.

■ Установки регулировок панели указаны на этикетке или табличке с техническими данными.

■ После распаковки панели убедитесь, что она не повреждена и соединительный шнур находится в идеальном состоянии. Если это не так, обратитесь к продавцу товара до установки панели.

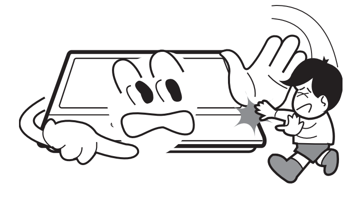
■ Расположенная поблизости от варочной панели мебель и все материалы, использованные при установке панели, должны выдерживать температуру, превышающую окружающую температуру помещения, где установлена и работает панель, по крайней мере на 85 ºC.

■ Перед использованием варочной панели снимите все упаковочные материалы.

Безопасность для детей и взрослых

⚠ Предупреждение

- Не разрешайте детям играть с варочной панелью или около нее.
- Во время использования варочная панель нагревается.
  Детям запрещается подходить к варочной панели до ее остывания.



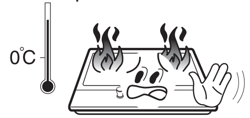
⚠ Внимание

- Данная варочная панель предназначена для использования взрослыми.
- Дети могут получить травму, снимая с варочной панели кастрюли и сковороды.
- Данная панель не предназначена для использования детьми или другими лицами, чьи физические или умственные способности, а также недостаток опыта или знаний не позволяют безопасно использовать варочную панель без надзора или руководства со стороны ответственного лица, обеспечивающего их безопасность.

Использование

⚠ Предупреждение

- Используйте панель только для приготовления пищи. Никогда не используйте ее как обогреватель.



- Опасно вносить изменения в конструкцию или пытаться изменить характеристики данной варочной панели.

- Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство. При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение вентиляционного устройства).

- Не используйте варочную панель, если она контактирует с водой. Не прикасайтесь к варочной панели мокрыми руками.



- При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам, частям и поверхности прибора.

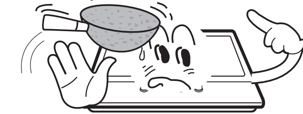


- Не используйте большие тряпки, кухонные полотенца и подобные предметы, их концы могут попасть в пламя и загореться.

- При приготовлении пищи с использованием масла и жиров никогда не оставляйте варочную панель без присмотра. Масло и жиры при перегреве могут внезапно загореться.

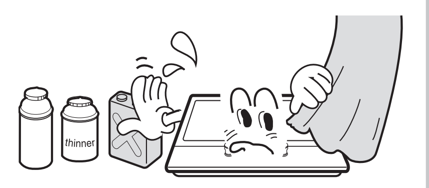


- Неустойчивые и деформированные кастрюли нельзя ставить на конфорки, так как они могут опрокинуться или протечь, что может привести к несчастному случаю.



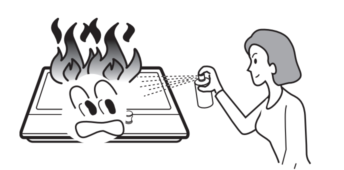
Использование (Продолжение)

■ Не кладите легковоспламеняющиеся предметы около варочной панели.

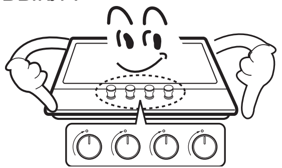


■ Скоропортящиеся продукты, пластиковые предметы и аэрозоли могут испортиться от нагрева, поэтому они не должны храниться над варочной панелью или рядом с ней.

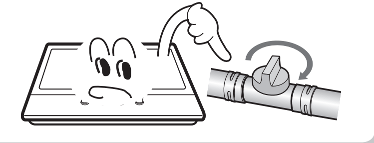
■ Не распыляйте аэрозоли вблизи работающей панели.



■ Когда вы не используете варочную панель, все ручки должны быть в положении “ВЫКЛ”.



■ После каждого использования прибора запорный кран газопровода должен быть обязательно перекрыт.



■ При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или агент, или аналогичное квалифицированное лицо.



Использование (Продолжение)

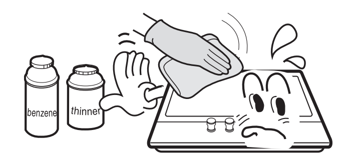
⚠ Внимание

- Данная варочная панель предназначена только для домашнего приготовления пищи. Она не предназначена для коммерческого или промышленного использования.
- Продолжительная интенсивная работа варочной панели может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окна или увеличения интенсивности вентиляции, если применяется искусственная вентиляция.
- Для перемещения горячих кастрюль и сковородок используйте теплостойкие прихватки или рукавицы.
- Не допускайте отсыревания или намокания прихваток и рукавиц, так как во влажном материале тепло распространяется быстрее, что может привести к ожогу.
- Используйте конфорки только после того, как поставите на них кастрюлю или сковородку. Не нагревайте пустые кастрюли или сковородки.
- Никогда не используйте на варочной панели пластиковую посуду и посуду из алюминиевой фольги.
- При использовании других электроприборов убедитесь, что их кабели не касаются поверхностей варочной панели.
- Если у вас имеются вживленные медицинские устройства, например искусственное сердце, перед использованием варочной панели проконсультируйтесь с врачом.
- Когда вы берете с панели посуду, следите, чтобы прихватки не приближались к открытому огню.
- Не используйте полотенца или другие объемные вещи в качестве прихваток. Такие предметы могут загореться вблизи конфорки.
- При использовании стеклянной посуды убедитесь, что она предназначена для приготовления пищи на варочной панели.
- Для минимизации риска ожогов, возгорания легковоспламеняющихся материалов и пролития поворачивайте ручки посуды в сторону или к центру варочной панели, чтобы они не находились над соседними конфорками.
- Всегда выключайте конфорки перед тем, как снять посуду с варочной панели.
- Внимательно следите за пищей, поджариваемой на сильном огне.
- Всегда медленно нагревайте жиры и следите за нагревом.
- Продукты для жарки должны быть как можно суше. Иней на замороженных продуктах и влага со свежих продуктов могут закипеть в горячем жире и выплеснуться из посуды.
- Никогда не пытайтесь переместить посуду с горячим жиром, особенно фритюрницу. Дождитесь остывания жира.

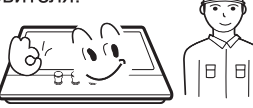
Чистка и обслуживание

⚠ Предупреждение

■ Никогда не используйте абразивные и едкие чистящие средства.



■ Настоящая варочная панель может ремонтироваться и обслуживаться только уполномоченным сервисным специалистом с использованием оригинальных запасных деталей фирмы-изготовителя.



⚠ Внимание

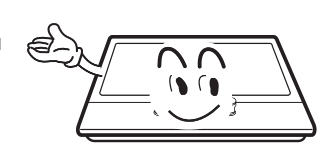
■ Перед очисткой варочной панели ее необходимо отключить от электропитания и охладить.

■ Для чистки варочной панели нельзя использовать струю пара или другое оборудование очистки, создающее высокое давление.

Информация по защите окружающей среды

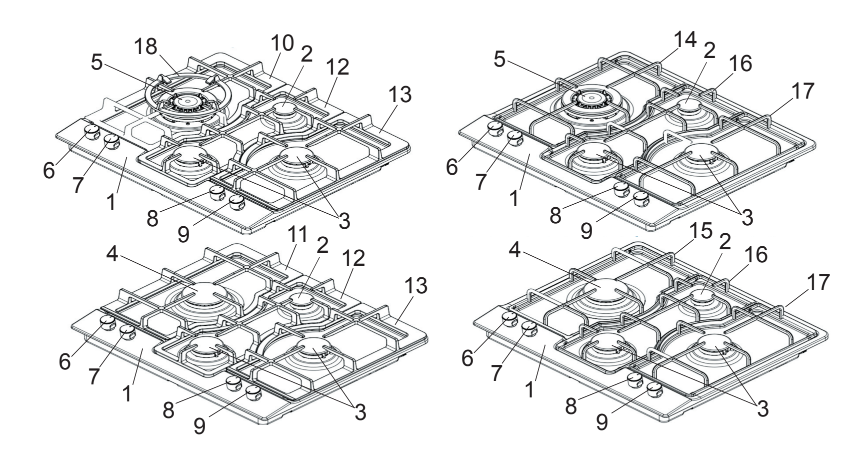
■ После установки оставшаяся упаковка должна быть утилизирована с соблюдением правил безопасности и защиты окружающей среды.

■ Если вы выбрасываете старую варочную панель, ее необходимо привести в непригодное для использования состояние, обрезав шнур.



■ Символ на продукте или в сопровождающей документации показывает, что продукт не может быть помещен в бытовые отходы. Он должен быть передан в соответствующий пункт сбора для переработки электрических и электронных приборов. Утилизация должна проводиться в соответствии с местными экологическими нормами. Более детальную информацию по обработке, утилизации и переработке данной продукции вы можете получить в городской администрации, жилищной службе по вывозу мусора или в магазине, где приобрели продукт.

Описание варочной панели



1. Верхняя плита
2. Дополнительная конфорка
3. Конфорка средней мощности
4. Конфорка высокой мощности
5. Конфорка с тройным рядом пламени
6. Ручка регулятора для левой конфорки (с тройным рядом пламени или высокой мощности)
7. Ручка регулятора для средней ближней конфорки (средней мощности)
8. Ручка регулятора для средней дальней конфорки (дополнительной)
9. Ручка регулятора для правой конфорки (средней мощности)
10. Левая чугунная решетка-подставка под кастрюлю (для конфорки с тройным рядом пламени)
11. Левая чугунная решетка-подставка под кастрюлю (для конфорки высокой мощности)
12. Средняя чугунная решетка-подставка под кастрюлю
13. Правая чугунная решетка-подставка под кастрюлю
14. Левая гнутая решетка-подставка (для конфорки с тройным рядом пламени)
15. Левая гнутая решетка-подставка (для конфорки высокой мощности)
16. Средняя гнутая решетка-подставка
17. Правая гнутая решетка-подставка
18. Решетка-подставка под сковороду вок

Описание варочной панели (Продолжение)

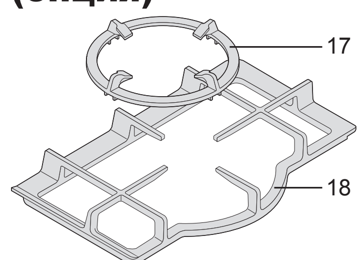
Конфорка

С тройным рядом пламени

Малой, средней и высокой мощности

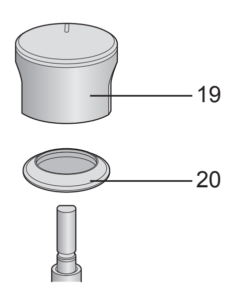
12. Крышка конфорки
12-1. Внутренняя крышка конфорки
12-2. Внешняя крышка конфорки
13. Рассекатель пламени
14. Чашка конфорки
15. Электрод поджига
16. Устройство контроля пламени

Подставка под кастрюлю с выпуклым дном (опция)



17. Подставка под кастрюлю с выпуклым дном
18. Решетка-подставка под кастрюлю

Ручка регулятора пламени



19. Ручка регулятора
20. Уплотнительное кольцо
21. Вентиль

Как пользоваться варочной панелью

Включение

1 Подготовка

На панели управления около каждой ручки имеются следующие символы.

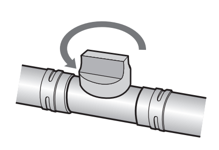
○	Кружок — газ выключен	(символ маленького пламени)	Маленькое пламя — минимальная установка
(символ большого пламени)	Большое пламя — максимальная установка	(символ поджига)	Положение поджига

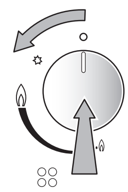
■ Минимальное значение устанавливается поворотом ручки регулировки против часовой стрелки до упора.

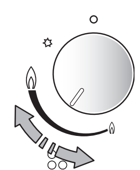
■ Рабочее положение должно находиться межу минимальным и максимальным значением.

■ Символ на панели управления рядом с ручкой показывает, к какой конфорке относится ручка.

2 Зажигание и регулировка







■ Откройте кран газопровода.

■ Установите кастрюлю или сковородку на соответствующую конфорку.

■ Полностью утопите ручку регулятора соответствующей конфорки и поверните ее влево, в положение поджига. Удерживайте ее в течение нескольких секунд, пока конфорка не зажжется.

■ После поджига удерживайте ручку еще 5–8 секунд, так как датчик нагрева, открывающий канал поступления газа, должен разогреться для начала работы. Затем установите ручку регулятора в желаемое положение.

■ Если конфорка не зажглась, повторите операции.

■ Мощность горения регулируется плавно между максимальным и минимальным значением медленным поворотом регулятора.



■ При загрязнении устройств поджига зажечь конфорку становится труднее, поэтому содержите их в чистоте. Чистку производите маленькой щеткой, при этом нельзя сильно ударять или стучать по устройству поджига.

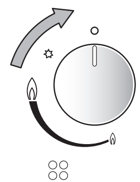
■ Устройство контроля пламени не должно работать более 15 секунд. Если через 15 секунд конфорка не зажглась, оставьте попытки зажечь газ и подождите по крайней мере 1 минуту перед повторным зажиганием конфорки.

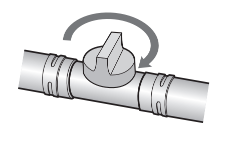
Как пользоваться варочной панелью (Продолжение)

Выключение



Как погасить газ





■ Поверните ручку регулятора по часовой стрелке до положения «O» (выключено).

■ Закройте кран газопровода.



■ Сразу после выключения пламени варочная панель остается горячей. Всегда соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься, даже если прошло какое-то время после выключения!!!



■ Данный прибор оснащен устройством контроля пламени, которое выключает подачу газа к конфорке, если пламя гаснет, например, при попадании жидкости или сильном движении воздуха.

■ Если пламя случайно погасло, поверните ручку регулятора в выключенное положение и не предпринимайте повторную попытку зажечь газ по крайней мере через 1 минуту.

Советы по безопасности и экономии энергии

- Диаметр дна кастрюли должен соответствовать размеру конфорки.

КОНФОРКИ	КАСТРЮЛИ	
	Ф мин.	Ф макс.
Тройной ряд пламени	200mm	260mm
Высокая мощность	200mm	260mm
Средняя мощность	130mm	180mm
Малая мощность	100mm	120mm



■ **Нельзя использовать кастрюли, выходящие за край варочной панели.**

НЕТ	ДА
Не используйте посуду маленького диаметра на больших конфорках. Пламя никогда не должно выходить за края посуды.	Всегда используйте посуду, подходящую для конфорки, чтобы исключить бесполезную трату газа и обесцвечивание посуды.
Никогда не готовьте пищу без крышки или с частично открытой крышкой — это приводит к бесполезной трате энергии.	Всегда закрывайте кастрюлю крышкой.
Не используйте кастрюли с выпуклым или вогнутым дном.	Используйте только кастрюли и сковороды с толстым плоским дном.
Не ставьте посуду на край конфорки, она может опрокинуться. Не используйте около ручек регулятора посуду большого диаметра, которая при установке по центру конфорки касается краем ручек или расположена так близко к ним, что ручки могут нагреться и повредиться.	Всегда ставьте посуду ровно над конфоркой, а не с краю.
Никогда не ставьте посуду непосредственно на конфорку.	Ставьте посуду на решетку-подставку для кастрюль.
Не нагружайте излишне конфорки и не ударяйте их тяжелыми предметами.	Осторожно обращайтесь с находящейся на варочной панели посудой.

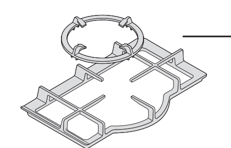


■ Не разрешается использовать жаровни, сковороды и грили, подогреваемые одновременно несколькими конфорками, так как результирующее тепловыделение может повредить прибор.

■ Не дотрагивайтесь до конфорки и решетки-подставки во время работы варочной панели и некоторое время после выключения.



■ Как только жидкость закипит, убавьте пламя таким образом, чтобы она лишь слегка кипела.



Эта подставка для кастрюли позволяет использовать емкости с выпуклым дном.

Чистка и обслуживание



- Чистка может производиться только при остывшей варочной панели.
- Для проведения любой чистки необходимо отключить варочную панель от электропитания.
- Очищайте варочную панель регулярно, желательно после каждого использования.
- Абразивные чистящие средства и острые предметы могут повредить поверхность варочной панели. Чистку нужно производить с использованием воды и небольшого количества моющего средства.

Можно использовать	Нельзя использовать	
Мягкая ткань	Нейлоновая щетка	Металлическая щетка
Губка	Пищевое масло	Кислотное/ щелочное моющее средство
Нейтральное моющее средство	Абразивы	Растворитель/бензол

Решетки-подставки, ручки регулятора

- Снимите решетки-подставки.
- Очистите их и ручки регулятора влажной тряпкой с моющей жидкостью и теплой водой. Места сильного загрязнения лучше замочить заранее.
- После очистки протрите все части чистой сухой материей.

Верхняя плита

- Необходимо регулярно и тщательно протирать верхнюю плиту мягкой тканью, смоченной в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.
- После очистки верхнюю плиту необходимо тщательно вытереть насухо.
- Необходимо тщательно и по возможности немедленно удалять все остатки соленой пищи или жидкостей с и из конфорок во избежание их окисления.
- Со временем элементы варочной поверхности, выполненные из нержавеющей стали, могут изменить цвет. Это нормальное явление, обусловленное воздействием высоких температур. Всякий раз после пользования варочной панелью необходимо очищать элементы из нержавеющей стали при пиомощи подходящих средств.

Чистка и обслуживание (Продолжение)

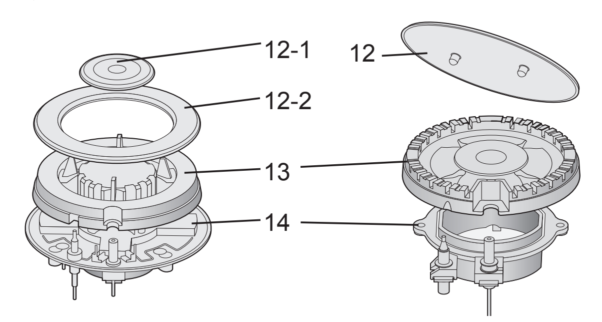
Верхняя плита из нержавеющей стали (в некоторых моделях)

- Продукты и жидкости, содержащие кислоты, например, уксус, растительные масла или томат, в случае их попадания на варочную поверхность, должны быть по возможности немедленно (после остывания поверхности) удалены. Такие продукты способны оставить несмываемые следы на поверхности.

КОНФОРКИ

- Снимите крышки конфорок и рассекатели пламени, потянув их вверх, и отложите их в сторону с верхней плиты.
- Замочите их в горячей воде с добавлением небольшого количества моющего средства.
- После чистки и мытья протрите и высушите их тщательно. Убедитесь, что отверстия для пламени чистые и полностью сухие.
- Протрите закрепленные части чашки конфорки влажной тканью и просушите.
- Аккуратно протрите устройство поджига и устройство контроля пламени хорошо отжатой тряпкой и протрите досуха чистой тканью.
- Перед установкой конфорок обратно на верхнюю плиту убедитесь, что форсунка не заблокирована.

■ Вновь соберите конфорки малой, средней и высокой мощности, как показано ниже :



1. Установите рассекатель пламени (13) на чашку конфорки (14) таким образом, чтобы устройство поджига и устройство контроля пламени прошли через предназначенные для них отверстия в рассекателе.Рассекатель должен зафиксироваться ровно в правильном положении.
2. Установите крышку конфорки (12, 12-1 & 12-2) таким образом, чтобы установочные выступы вошли в выемки рассекателя пламени (13).



После очистки устанавливайте детали в правильном порядке.
- Не перепутайте верхнюю и нижнюю сторону.
- Установочные выступы должны точно войти в выемки.

Поиск и устранение неисправностей

■ В целях безопасности ремонт газовых и электрических компонентов варочной панели должен производиться только квалифицированным и компетентным персоналом.
■ Однако некоторые небольшие неисправности могут быть устранены следующим образом.

Проблема	Признаки	Вероятная причина	Решение
Поджиг	Газ не поджигается	Стойка поджига собрана неправильно.	Правильно соберите стойку поджига.
		Отсутствует искра	Правильно соберите микропереключатель.
			Вставьте вилку в розетку (220 В).
			Убедитесь, что сетевой шнур и стойка поджига правильно подключены к электроду-поджигателю.
		Электрод-поджигатель расслоился.	Заизолируйте электрод-поджигатель при помощи резиновой трубочки или изоленты.
		Промежуточный клапан перекрыт.	Полностью откройте промежуточный клапан.
		Электрод-поджигатель неисправен.	Сначала проверьте все предыдущие причины, а затем замените электрод-поджигатель на новый.
		В газопроводе остался воздух.	Повторите процедуру поджига несколько раз.
	Газ поджигается плохо	Забилось отверстие в сопле.	Прочистите сопло.
		Электрод-поджигатель намок	Осторожно вытрите насухо стойку поджига.
		Крышка рассекателя плохо лежит.	Правильно установите крышку рассекателя.
		Электрод-поджигатель загрязнен чем-то посторонним.	Протрите стойку поджига сухой тряпочкой.
		Целостность электрода-поджигателя нарушена.	Замените стойку поджига.
		Конфорки мокрые.	Осторожно вытрите насухо крышки конфорок.
		Отверстия в коронках рассекателей забились.	Очистите рассекатели.
	Пламя гаснет в процессе использования	Датчик факела загрязнен чем-то посторонним.	Протрите или замените датчик факела.
		Газ не подается.	Убедитесь, что в газовом баллоне (если используется баллонный газ) не закончился газ.
		Микроконтроллер клапана неисправен.	Замените клапан.
		Сместились уплотнительные кольца.	Правильно установите уплотнительные кольца.
Поджиг	Пламя гаснет, как только отпускается ручка-регулятор силы пламени.	Неправильно установлен датчик факела.	Правильно подключите датчик факела к клапану.
			Правильно подключите датчик факела к конфорке.
	Пламя гаснет	Пламя гаснет в результате сквозняка.	Избегайте сильных сквозняков в помещении.
Неполное сгорание	При поджиге и во время горения газа слышен посторонний шум.	Крышка рассекателя плохо лежит.	Правильно установите крышку рассекателя.
	Газ горит желтым пламенем	Отверстия в коронках рассекателей забились.	Очистите рассекатели.
		Используется газ, не предназначенный для бытового использования.	Убедитесь, что используемый газ предназначен для бытовых нужд.
	Пламя не устойчиво	Крышка рассекателя плохо лежит.	Правильно установите крышку рассекателя.
		Используется газовый инжектор несоответствующего типа.	Замените инжектор на пригодный для данного вида газа.
		Качество газа низкое, или газ в баллоне заканчивается (если используется баллонный газ).	Убедитесь, что в баллоне достаточно газа, или что давление газа соответствует требуемому.
	Неплотное прилегание	Крышка рассекателя плохо лежит.	Правильно установите крышку рассекателя.
		Чрезмерное давление газа.	Отрегулируйте давление газа (сжиженный природный газ: 20 мбар, сжиженный пропан-бутан: 29 мбар)
	Обратная тяга	Недостаточное давление газа.	
		Используется газ, не предназначенный для бытового использования.	Убедитесь, что используемый газ предназначен для бытовых нужд.
Утечка газа	Запах газа	Ручка-регулятор подачи газа в конфорку оставлена открытой.	Убедитесь, что ручки-регуляторы подачи газа в конфорки закрыты.
		Вероятно, имеется утечка на участке между муфтой и редуктором газового баллона.	Убедитесь, что подключение газа выполнено правильно.
		При сборке форсунки не было использовано уплотнительное кольцо (р6)	Убедитесь, что уплотнительное кольцо не повреждено и не утеряно (р6)
		Имеется повреждение одного из элементов подключения газа (шланг, шланг и пр.).	Замените поврежденный элемент.



■ Если проблема не решена, обратитесь в центр по работе с клиентами компании Samsung.

Куда обращаться за технической поддержкой

Если у вас есть вопросы по продукции Samsung, вы можете обратиться по следующим адресам:

Регион	Страна	Телефон центра по работе с клиентами	Веб-сайт	Факс	Адрес	для заметок
Europe	BELGIUM	02 201 2418	www. samsung.be	N/A	Samsung Electronics Benelux B.V. Medialaan 50, 1800 Vilvoorde, Belgium	
	CZECH REPUBLIC	800 726 786	www. samsung.com/cz	N/A	Distributor pro Českou republiku Samsung Zrt., česka organizační složka, Sokolovská 394/17, Praha 8, 180 00	
	DENMARK	70 70 19 70	www. samsung.com/dk	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	FINLAND	030-6227 515	www. samsung.com/fi	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	FRANCE	3260 SAMSUNG or 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www. samsung.com/fr	01 48 63 06 38	Samsung Service Consommateurs 66 rue des Vanesses BP 50116 - Villepinte -95950 ROISSY cedex, France	
	GERMANY	01805 - 121213 (€ 0,14/Min)	www. samsung.de	01805 - 121214	Samsung Electronics GmbH Samsung House, Am Kronberger Hang 6, 65824 Schwalbach/Ts., Deutschland	
	HUNGARY	06-80-SAMSUNG (7267864)	www. samsung.com/hu	N/A	Samsung Electronics Magyar Rt. Szépvölgyi Business Park, 1037 Budapest, Szépvölgyi út 35-37	
	ITALIA	800-SAMSUNG (7267864)	www. samsung.com/it	02 92141801	Samsung Electronics Italia S.p.A Via C. Donat Cattin, 5, 20063, Cernusco Sul Naviglio (MI)	
	LUXEMBURG	02 261 03 710	www. samsung.lu	N/A	Samsung Electronics Benelux B.V. Medialaan 50, 1800 VilvoordeBelgium	
	NETHERLANDS	0900 20 200 88 (€ 0,10/Min)	www. samsung.nl	N/A	Samsung Electronics Benelux B.V. Postbus 681 2600AR Delft Nederland	
	NORWAY	815-56 480	www. samsung.com/no	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	POLAND	0 801 801 881	www. samsung.com/pl	+48-22-607 4448	Samsung Electronics Polska sp. Z o.o. Dział Obsługi Klienta02-678 Warszawa; ul. Szturmowa 2a	
	PORTUGAL	80 8 200 128	www. samsung.com/pt	N/A	SAMSUNG ELECTRÓNICA PORTUGUESA, S.A Rua Cesario Verde, no 5-4, Piso2795-753 Queijas-Portugal	
	SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (726786)	www. samsung.com/sk	N/A	Vajnorská 100/B, Bratislava, 831 04	
	SPAIN	902 10 11 30	www. samsung.com/es	N/A	SAMSUNG ELECTRÓNICS IBÉRIA, S.A Ciencies, 55-65 (Polígono Pedrosa) 08908 HOSPITALET DE LLOBREGAT (Barcelona)	
	SWEDEN	0771-400 200	www. samsung.com/se	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	U.K	0870 SAMSUNG (7267864)	www. samsung.com/uk	0870 7221127	Samsung Electronics U.K. Ltd. Customer Care Centre PO Box 17243 Edinburgh, EH11 4YB United Kingdom	
	Republic of Ireland	0818 717 100	www. samsung.com/uk	+44 (0)870 7221127		
	Switzerland	0800-SAMSUNG (7267864)	http://www. samsung.com/ch/	N/A		
CIS	РОССИЯ	8-800-555-5555	www. samsung.ru	+7-495-783-0556	117105 Россия, Москва, Варшавское ш., д. 26	
	KAZAHSTAN	8-800-080-1188	www. samsung.kz	+7 (3272) 58-59-66	050051 4th floor, 172 Dostyk Ave. Almaty Republic of Kazakhstan	
	UZBEKISTAN	8-800-120-0400	www. samsung.uz	+998-71-120-7208	100-742 12fl.,International Business Center,107B,Amir Temur str., Tashkent,Uzbekistan	
	UKRAINE	8-800-502-0000	www. samsung.com/ur	+380 (44) 537 59 48	30A, Spaska St, Floor 3, Kiev 04070, Ukraine	
	LITHUANIA	8-800-77777	www. samsung.lt	+370 52 139 770	Zemaites 21, Vilnius, LT-2009, Lithuania	
	LATVIA	800-7267	http://www.samsung. com/lv/index.htm	+371 7 50 84 80	J. Alunana 2, Riga, LV-1340, Latvia	
	ESTONIA	800-7267	www. samsung.ee			
Asia Pacific	AUSTRALIA	1300 362 603	www. samsung.com/au	(612) 9763 5750	Samsung Electronics Australia 7 Parkview Drive, Homebush Bay NSW 2127	
	MALAYSIA	1800-88-9999	www. samsung.com/my	03-22636759	Samsung Malaysia Electronics Sdn. Bhd. 3B-1-1. Level 1, Block 3B, Plaza Sentral, Jalan Stesen Sentral 5, KL Sentral , 50470, Kuala Lumpur, Malaysia	
	THAILAND	1800-29-323202-689-3232	www. samsung.com/th	02-689-3298	Thai Samsung Electronics Co.,Ltd Service Department 1,6 floor Boonmitr Building 138 Silom Rd., Suriyawong Bangrak Bangkok 10500	
					บริษัท ไทยซัมซุงอิเล็คโทรนิคส์ จำกัด เลขที่ 138 อาคารบุญมิตร ชั้น 1,6 ถนนสีลม แขวงสุริยวงศ์ เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500	

Технические инструкции

Установка



- Данная варочная панель должна устанавливаться квалифицированным техническим специалистом или монтажником.
- Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройке прибора.
- Параметры настройки прибора приведены в его маркировке (заводской наклейке или в таблице с техническими данными) .
- Данная варочная панель не подключена к устройству отвода продуктов горения. Она должна устанавливаться и подключаться в соответствии с действующими правилами. Особое внимание необходимо обратить на требования по вентиляции.
- Перед установкой закройте запорный кран газопровода и отключите электропитание.
- Варочная панель должна быть надежно заземлена.
- Убедитесь, что труба подвода газа и электрический кабель установлены таким образом, что они не касаются нагревающихся частей варочной панели или духового шкафа.
- Труба подвода газа и элементы подключения газа не должны быть изогнуты или пережаты другими приборами.
- Проверьте размеры варочной панели и размеры отверстия, которое должно быть вырезано в кухонной мебели.
- Секции, расположенные над рабочей поверхностью варочной панели и в непосредственной близости от нее, должны быть сделаны из негорючего материала. Покрытие и закрепляющий клей должны быть жаропрочными.
- Откройте запорный кран газопровода и зажгите каждую конфорку. Проверьте, что пламя чисто голубое, без желтых кончиков.
  Если горение протекает ненормально, проверьте следующее:
  - Крышка конфорки установлена правильно.
  - Рассекатель пламени установлен правильно.
  - Конфорка стоит ровно в вертикальном положении относительно форсунки.
- После установки наладчик должен провести полное эксплуатационное испытание и проверку на утечку газа.

Технические данные

Характеристики варочной панели

Модель	GN642JDXD1	GN641JDXD1	GN642FDXD1	GN641FDXD1
Решетка-подставка под кастрюлю	Чугунная	Гнутая	Чугунная	Гнутая
Подставка под кастрюлю с выпуклым дном	O	X		
Верхняя плита	Нержавеющая сталь			
Ручка-регулятор	Серебристый цвет			
Вес	12.9kg	10.3kg	12.1kg	10.0kg
Размер (WxDxH)	594*510*46			
Устройство поджига	Непрерывного типа			
Подключение газа	Входной штуцер панели - внешняя резьба 1/2 дюйма			
Электропитание	220 В, 50 Гц			
Характеристики конфорок	Тройной ряд пламени (1EA), средней мощности (2EA), малой мощности (1EA)		Высокой мощности (1EA), средней мощности (2EA), малой мощности (1EA)	

Модель	GN642JDBD1	GN641JDBD1	GN642FDBD1	GN641FDBD1
Решетка-подставка под кастрюлю	Чугунная	Гнутая	Чугунная	Гнутая
Подставка под кастрюлю с выпуклым дном	O	X		
Верхняя плита	Эмаль, черная			
Ручка-регулятор	Серебристый цвет			
Вес	12.9kg	10.3kg	12.1kg	10.0kg
Размер (WxDxH)	594*510*46			
Устройство поджига	Непрерывного типа			
Подключение газа	Входной штуцер панели - внешняя резьба 1/2 дюйма			
Электропитание	220 В, 50 Гц			
Характеристики конфорок	Тройной ряд пламени (1EA), средней мощности (2EA), малой мощности (1EA)		Высокой мощности (1EA), средней мощности (2EA), малой мощности (1EA)	

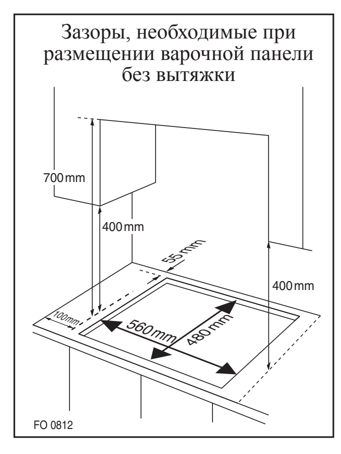
Технические данные

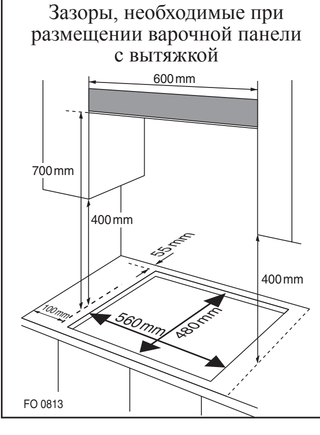
Модель	GN642JDWD1	GN641JDWD1	GN642FDWD1	GN641FDWD1
Решетка-подставка под кастрюлю	Чугунная	Гнутая	Чугунная	Гнутая
Подставка под кастрюлю с выпуклым дном	O	X		
Верхняя плита	Эмаль, белая			
Ручка-регулятор	Серебристый цвет			
Вес	12.9kg	10.3kg	12.1kg	10.0kg
Размер (WxDxH)	594*510*46			
Устройство поджига	Непрерывного типа			
Подключение газа	Входной штуцер панели - внешняя резьба 1/2 дюйма			
Электропитание	220 В, 50 Гц			
Характеристики конфорок	Тройной ряд пламени (1EA), средней мощности (2EA), малой мощности (1EA)		Высокой мощности (1EA), средней мощности (2EA), малой мощности (1EA)	

СТРАНА	ТИП ГАЗА	КОНФОРКА	Тройной Ряд Пламени	Мощная	Средняя	Малая	Всего
РОССИЯ	G-30 БУТАН 29 мбар	Исполнение форсунки (1/100 мм)	98	85	65	50	-
		Номинальная тепловая мощность (кВт)	3.8	3.0	1,75	1,0	Тройной Ряд Пламени - 8,3 Мощная - 7,5
	G-20 ПРИРОДНЫЙ 13 мбар	Исполнение форсунки (1/100 мм)	160	150	110	82	-
		Номинальная тепловая мощность (кВт)	3.8	3.0	1,75	1,0	Тройной Ряд Пламени - 8,3 Мощная - 7,5

Класс прибора: 3

Размещение





Размер выреза

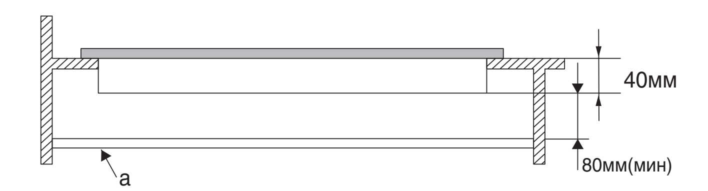
Ширина: 560 мм

Глубина: 480 мм

Толщина столешницы: 30–50 мм

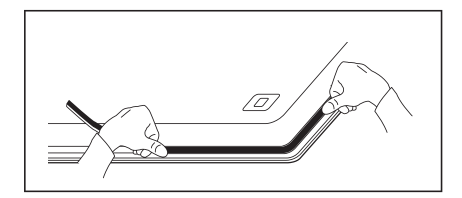
■ **Данная варочная панель встраивается в кухонную мебель или рабочую поверхность шириной 600 мм с соблюдением следующих минимальных расстояний.**

- Минимальное расстояние от края варочной панели до задней стены — 55 мм.
- Минимальное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и соседними шкафами или стенами — 100 мм.
- Минимальное расстояние, на котором может располагаться горючий материал над варочной панелью на одной линии с краями варочной панели, — 400 мм. Если материал располагается ниже, чем 400 мм, он должен находиться на расстоянии 50 мм от краев варочной панели.
- Минимальное расстояние, на котором горючий материал может располагаться непосредственно над варочной панелью, — 700 мм.

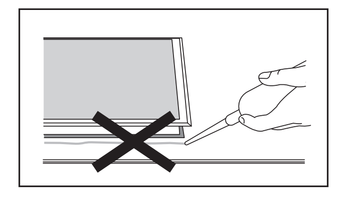


- Для обеспечения циркуляции воздуха и исключения случаев пережатия гибкого газоподводящего металлорукава необходимо оставить расстояние не менее 80мм до любого выдвижного ящика, перегородки или поверхности духовки (уровень а), которые могут находиться под варочной панелью.

Установка варочной панели



1. Снимите решетки-подставки, крышки конфорок и рассекатели пламени, осторожно переверните варочную панель вверх дном и положите ее на мягкую подстилку. Будьте осторожны, чтобы не повредить устройства поджига и устройства контроля пламени.
2. Закрепите уплотнительную ленту по краю варочной панели.
3. Не оставляйте щелей и не накладывайте один слой на другой.





Не используйте силиконовый герметик для герметизации варочной панели в отверстии.

Это затруднит извлечение варочной панели из отверстия в будущем, в частности, для техобслуживания.

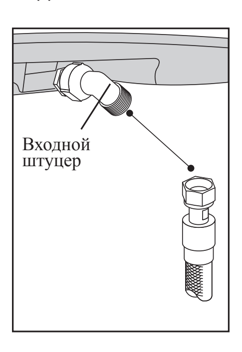
Подключение газа



■ Данная варочная панель должна устанавливаться и подключаться в соответствии с правилами, действующими в стране использования варочной панели. Установка должна производиться только сертифицированными специалистами, имеющими допуск на производство газовых работ.

■ Данная варочная панель предназначена для работы только на природном газе и не может быть использована ни с каким другим типом газа без модификации. Переделка для использования со сжиженным газом должна производиться только квалифицированным персоналом.

Входной газовый штуцер имеет наружную резьбу 1/2 дюйма. **Газ**, **подаваемый по трубопроводу**, **природный газ**, **пропан-воздушная или бутан-воздушная смесь**. Для безопасности вы должны выбрать один из указанных ниже вариантов подключения.



■ **Подключение жесткой трубой** с резьбовым механическим соединением. Подключите прямо к входному штуцеру, установленному на варочной панели. Труба должна проходить свободно и не касаться варочной панели.

■ **Подключение с использованием гибкой гофрированной стальной трубы с резьбовым соединением.**
Длина полностью растянутой трубы не должна превышать двух метров. Используйте только сертифицированные трубы, прокладки и запорную арматуру в пределах сроков их службы, установленных производителем.



■ После установки наладчик должен провести полное эксплуатационное испытание и проверку на утечку газа.

■ Необходимо обеспечить доступ по всей длине трубопровода. Гибкий металлорукав должен быть заменен до истечения его срока службы (обозначен на нем).

■ Не допускайте соприкосновения гибкой стальной трубы с подвижными деталями рабочего стола, в котором устанавливается панель, также избегайте ее прохождения через участки, на которых она может быть зажата.

Электрическое подключение

■ Данная варочная панель должна быть обязательно заземлена.

■ Варочная панель рассчитана на подключение к источнику электропитания 220–240 В, 50/60 Гц переменного тока.

■ Электрическое подключение должно быть выполнено квалифицированным специалистом-электриком при соблюдении действующих норм и правил. Перед подключением оборудования проверьте соответствие электрических параметров варочной панели и электросети. Необходимые сведения содержатся на заводской табличке, размещенной на варочной панели. Для выполнения требований техники безопасности должен быть установлен выключатель, отключающий все полюса прибора и имеющий зазоры между контактами не менее 3 мм во всех полюсах (линия заземления не должна разрываться). Также возможно оборудование сетевого шнура сетевой вилкой. В этом случае должен быть обеспечен легкий доступ к вилке для ее отключения. Электрическая вилка должна соответствовать электророзетке по типу и характеристикам. Электророзетка должна быть обязательно заземлена. Не используйте переходники, двойные и более розетки и удлинители. Не оставляйте оборудование включенным. Если в этом нет необходимости, то вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на щитке.

■ Провода в сетевом кабеле имеют цвет в соответствии со следующей схемой:

- зеленый/желтый = земля
- синий = нейтраль
- коричневый = фаза



■ Провод зеленого/желтого цвета должен быть подключен к клемме, обозначенной буквой E или символом заземления.



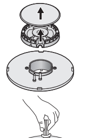
Изменение типа газа



- Соблюдайте осторожность, проводя работы и настройку при переходе с одного типа газа на другой.
- Все работы должны проводиться квалифицированным техническим специалистом, имеющим допуск на проведение работ с бытовым газом.
- Перед началом работ перекройте подачу газа на варочную поверхность и отключите ее от электросети.

1 Замена форсунок конфорок.





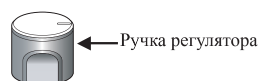


Форсунка

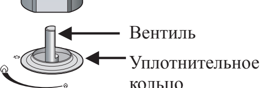
Снимите решетки-подставки, крышки конфорок и рассекатели пламени.

Открутите форсунку, используя торцевой ключ 7 мм и замените ее на другую, соответствующую новому типу используемого газа. Внимательно соберите обратно все компоненты.
После установки новой форсунки осторожно затяните ее до плотной надежной посадки.

2 Регулировка вентилей конфорок для минимального потребления газа



Ручка регулятора

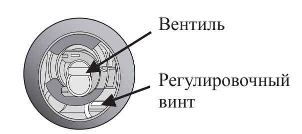


Вентиль

Уплотнительное кольцо

① Установите вентили конфорки в положение «минимум».
② Снимите регулировочные ручки с вентилей.
③ Настройте регулировочные винты.
- Для сжиженного газа винт должен быть плотно закручен до конца.
- Теперь зажгите конфорку и поверните ручку управления из положения «максимум» в положение «минимум» и несколько раз проверьте стабильность пламени.
- Чтобы перенастроить работу варочной панели со сжиженного газа на природный газ, обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.

④ Установите регулировочные ручки обратно на вентили.



Вентиль

Регулировочный винт

Конфорка	Откалиброванное отверстие вентиля 1/100 мм
Малой мощности	31
Средней мощности	34
Высокой мощности	43
Тройной ряд пламени	60



- Не снимайте ось вентиля: в случае неполадок замените весь вентиль.
- Перед установкой конфорок обратно на варочную панель убедитесь, что форсунка свободна.
- После перенастройки типа газа наладчик должен провести полное эксплуатационное испытание и проверку на утечку газа (мыльной водой или детектором газа).



- **Регулировку следует проводить при установке вентиля в положение «минимум»:**
  - для понижения уровня пламени затяните регулировочный винт;
  - для повышения уровня пламени ослабьте регулировочный винт.



Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung, связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-555-5555
www.samsung.ru

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com/ur



AE95

– Сертификат : **РОСС KR. AE 95. B15924**
– Срок действия : **с 24.06.2008 г по 23.06.2011 г**

изготовлено в Республике Корея
изготовитель : САМСУНГ
товар сертифицирован : РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС :
416 Маэтан 3-донг Палдал - Гу, Сувон сити, Кюнг-до, Корея
Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой Гнездниковский переулок, дом 1, строение 2